



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI GÜL BÖREĞİ

1 kg patlıcan
250 gram eski kaşar peyniri
150 gram beyaz peynir
1 adet yumurta
4 adet yufka
Üzerine:
Rendelenmiş eski kaşar peyniri

Patlıcanları közledikten sonra kabuklarını soyun. Çatalla iyice ezin. Üzerine rendelenmiş eski kaşar ve beyaz peynirleri ekleyin ve karıştırın. Yufkaların her birini altı eşit parçaya ayırın. Parçaların geniş kenarlarına patlıcanlı harçtan koyun ve yufkayla birlikte yuvarlayın. Bir uçtan başlayarak, kendi etrafında sarın. Hafifçe yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine çırpılmış yumurta sürün. Rendelenmiş eski kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

